

当研究所では「食品に関する技術支援」や「大阪産(もん)チャレンジ支援事業」の実施、
「大阪産(もん)6次産業化サポートセンター」の運営などをととして、
食品関連事業者や6次産業化に取り組む農林漁業者の支援を行っています。

◎本パンフレットでは、当研究所が開発を支援した商品をご紹介します。



大阪府立
環境農林水産総合研究所の
技術支援を受けて開発しました



新開発の商品!!

グルテンフリー能勢栗パスタ



能勢びより
TEL.080-6570-7800

支援内容

栗の洗皮パウダーと、
米粉乾麺の製造条件を開発
栗の王様「銀寄(ぎんよせ)」種は
能勢(のせ)町が原産。
能勢産の栗と米を使用した米粉
パスタを開発しました。

焼きなす醤油



JA大阪南
TEL.0721-80-3370

支援内容

商品コンセプト立案や、
デザインを支援

醤油のほんのりした甘みに、
地元産白ワインの酸味と
地元産しょうがの風味が
食欲をそそります。

タタキ胡瓜のたれ



JA大阪南
TEL.0721-80-3370

支援内容

商品コンセプト立案や、
デザインを支援

きゅうりとよく絡む！
地元産のいちじくとワインを
使い、味に深みを出しました。
人気のピリ辛味。

茎わかめ



横田水産
TEL.072-472-6136

支援内容

既存の味を維持しつつ保存性
を延長させる製法を開発

じっくりコトコト炊き上げ
た大阪産茎わかめのつくだ煮。
ご飯のお供・おつまみにいかが？

お気軽にお問い合わせください

★技術支援制度

担当/食品技術グループ TEL.072-979-7063
食品の加工・保存・流通などの技術開発に対する支援や、食品のおいしさや鮮度、機能性などの科学的評価を行っています。

★大阪産(もん)チャレンジ支援事業

担当/食農支援グループ TEL.072-958-6545 (グループ内6次産業化サポートセンター直通)
「大阪産(もん)」を使用した商品の開発・改良などにチャレンジする事業者等の取組に対して、当研究所が技術面から支援します。

★大阪産(もん)6次産業化サポートセンター

TEL.072-958-6545
農林漁業者の6次産業化に関する疑問、お悩みにワンストップでスピーディーにわかりやすくお応えします。

★大阪産(もん)

担当/大阪府 環境農林水産部 流通対策室 TEL.06-6210-9605
府内で生産される野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭などの林産物、大阪湾で水揚げされる水産物などの
農林水産物と加工食品を大阪府では「大阪産(もん)」として一体的にPRしています。

※大阪産(もん)ロゴマークの使用には、原則として大阪府の許可が必要です。詳しくは大阪産(もん)公式ホームページ http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/をご覧ください。

大阪産(もん)



HP



FB



地方独立行政法人

大阪府立 環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442

ホームページ <http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/>

フェイスブック <https://ja-jp.facebook.com/kannousuiken.osaka/>

メールマガジン <http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/mag/>

★このパンフレットに関するお問い合わせは、食農支援グループまで

TEL.072-958-6545 (グループ内6次産業化サポートセンター直通)

MAIL shokunoushien@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp

＼ご利用ください！／



HP



FB



メルマガ



今、注目の商品が満載です

OSAKA-KANNOUSUIKEN

大阪環農水研 開発支援商品の ご案内

大阪の「食」、支えます！



地方独立行政法人

大阪府立

環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,
Osaka Prefecture

環農水研

OSAKA